

## *Angol karácsonyi puding*

Chritsmas Pudding

Elkészítésének ideje:

„Stir-up Sunday” napján (advent első vasárnapját megelőző vasárnap, ami 2011-ben november 20. napjára esik) állítják össze hagyományosan, mivel ennek az ételnek kifejezetten szüksége van időre, hogy összeálljon.

Ehhez a naphoz, illetve ételhez több hagyomány is kötődik:

- minden családtag kever egyet a pudingon és közben kíván valamit
- egy régi érmét dobnak bele a pudingba, amitől gazdagságot remélnék (régén ezüst hatpennyst, ma 10- vagy 20-pennys érmét dobnak bele, amit persze alaposan meg kell mosni és fóliába kell csomagolni és az utolsó keverés előtt beledobni a pudingba)

A hozzávalókkal nem érdemes spórolni, mert így lesz igazán finom!

Összeállítási idő: 45 perc

Főzési idő: 8 óra

Marinálási idő: 12 óra



Hozzávalók 8-10 személy részére:

450 g aszalt gyümölcs vegyesen (aranymazsola, mazsola, óriásmazsola, bogyók)  
25 g kandírozott héj vegyesen, apróra vágva  
1 alma meghámozva, magházát eltávolítva apróra vágva  
½ narancs reszelt héja és leve  
½ citrom reszelt héja és leve  
4 evőkanál brandy + végére egy kevés  
55 g sütőporos liszt  
1 csapott teáskanál fűszerkeverék  
1 ½ teáskanál őrölt fahéj  
110 g faggyú (marha vagy növényi)  
110 g barnacukor  
110 g frissen darált zsemlemorzsa csak a fehér beléből  
25 g aprított mandula  
2 nagyobb tojás

Egy kb. 1,5 literes pudingtál (kerekített, hőálló tál) vékonyan kivajazunk.

A gyümölcsöket egy keverőtálban összekeverjük, majd a brandyt hozzáadjuk. Konyharuhával letakarva lehetőleg egy éjszakán át áztatjuk.

A sütőporos lisztet, a fűszereket elvegyítjük egy nagy keverőtálban, hozzáadjuk a faggyút, a cukrot, a zsemlemorzsat és a mandulát, majd alaposan összekeverjük. Végül a beáztatott gyümölcsöket is belekeverjük.

A tojásokat külön tálban felverjük, majd a többihez keverjük gyors mozdulatokkal, hogy lágy masszát kapjunk.

Itt következnek a fenti hagyományok...

A masszát a kivajazott formába öntjük, kanállal finoman lenyomkodjuk. Dupla réteg sütőpapírral betakarjuk, majd alufóliával is és jól körbetekerjük cérnával.

7 órán keresztül gőzöljük miközben mindig figyeljük, hogy a víz ki ne fogyjon a gőzölésre használt edényből. Sötét, ragacsos, tömény állaga lesz.

A párolóedényből kivéve hagyjuk teljesen kihűlni. A papírt vegyük le, szurkáljuk meg és spricceljünk rá egy kis brandyt. Újra csomagoljuk be a fentiek szerint és száraz, hűvös helyen tartjuk Karácsony napjáig, amikor 1 órára megint feltesszük gőzölni.

Általában alkohollal leöntve, majd azt meggyújtva tálalják.